

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 2 月 17 日 (17.02.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/013730 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 3/36, F25D 11/02
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/011458
- (22) 国際出願日: 2004 年 8 月 10 日 (10.08.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願2003-291346 2003 年 8 月 11 日 (11.08.2003) JP
特願2004-090904 2004 年 3 月 26 日 (26.03.2004) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 有限会社 サンワールド川村 (YUGENGAISHA SUN WORLD KAWAMURA) [JP/JP]; 〒7800064 高知県高知市和泉町 2 番 2 0 号 パステルシティ 1 F Kochi (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 川村宗利 (KAWAMURA, Munetoshi) [JP/JP]; 〒7800064 高知県高知市和泉町 2 番 2 0 号 パステルシティ 1 F 有限会社 サンワールド川村内 Kochi (JP).
- (74) 代理人: 辻本一義 (TSUJIMOTO, Kazuyoshi); 〒5420064 大阪府大阪市中央区上汐 2 丁目 6 番 2 0 号 ナイスワンビル 辻本特許事務所 Osaka (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FOOD PRESERVING METHOD AND ITS DEVICE

(54) 発明の名称: 食品の保存方法およびその装置

(57) Abstract: A food preserving method characterized in that a conductive food tray (2) is housed in a cooler (1), a food (9) is placed on the food tray (2), and the food (9) is cooled and preserved while simultaneously applying an AC voltage and a DC voltage to the food tray (2). A DC/AC simultaneous application period during which the AC and DC voltages are simultaneously applied is set. After the DC AC simultaneous application period passes, the food (9) is cooled and preserved while applying either the AC or DC voltage to the food tray (2). A food preserving device is also disclosed. The device is characterized in that it comprises a cooler (1), a conductive food tray (2) housed in the cooler (1), an AC power supply (3) for applying an AC voltage to the food tray (2), and a DC power supply (4) for applying a DC voltage to the food tray (2), and in that the AC and DC voltages are simultaneously applied to the food tray (2).

(57) 要約: 導電性の食品載置板 (2) を保冷库 (1) 内に収容するとともに、前記食品載置板 (2) に食品 (9) を載置し、交流電圧と直流電圧とを同時に食品載置板 (2) に印加した状態で食品 (9) を冷却し保存することを特徴とする食品の保存方法。前記交流電圧と直流電圧を同時に印加する期間を直流・交流同時印加期間とし、前記直流・交流同時印加期間が経過したのち、前記直流あるいは交流電圧のみを食品載置板 (2) に印加した状態で食品 (9) を冷却し保存する。保冷库 (1) と、保冷库 (1) に収容した導電性の食品載置板 (2) と、食品載置板 (2) に交流電圧を印加する交流電源 (3) と、食品載置板 (2) に直流電圧を印加する直流電源 (4) とを備えており、前記交流電圧と前記直流電圧とを食品載置板 (2) に同時に印加することを特徴とする食品の保存装置。

WO 2005/013730 A1